富山だから キトキト！海の幸


刺身(イメージ)★

言わずと知れた富山の冬の味覚の代表格！

ぶり
11～2月

富山の冬の味覚の代表選手。富山湾で冬の間に定置網漁で水揚げされる寒ブリは、産卵前でもっとも脂がのった状態。まさに天然の極上の一品を味わうことができます。

外国でも人気のブランド「富山の宝石」


白えび(イメージ)

白えび
4～11月※提供は通年

富山湾特有の海底谷に生息する体長6cmほどの極小のエビ。富山湾の白えび漁は4月～11月ですが、白えびはとても傷みやすく、水揚げ後ほとんどがすぐに冷凍されます。冷凍保存技術の発展もあり、1年を通じて美味しく食べることができる今、白えびの旬は「一年中」とも言えそうです。

食べてみんまいけ！

新たなブランド産品！

高志(こし)の紅(あか)ガニ


高志の紅ガニ(イメージ)

新湊漁港で行われる昼セリは一般の方も見学OK!
(事前予約要)


昼セリ(イメージ)★

県内漁業者により水揚げされた紅ズワイガニを「高志の紅ガニ」と命名し、2016年から新たなブランド産品として全国に出荷しています。富山県内の漁港で水揚げされたものの中から甲羅幅140mm以上、重さ1000g以上など厳格な基準をクリアしたものだけに専用のタグが付けられます。

春を告げる風物詩

ほたるいか
3～5月

毎年3月～5月にかけて、夜の富山湾の波間にまたたく無数の青い光。ほたるいかが大量に群遊する場所は世界にも例がなく、独特の地形をもつ富山湾だからこそ、鮮度の高いほたるいかを獲ることができます。


刺身(イメージ)★

他にもあります富山ならではの味覚！


(イメージ)

バイ貝


(イメージ)

げんげ

「とやま観光ナビ」グルメページ

★写真提供：(公社)とやま観光推進機構

プラン 1MGN413-A(申込締切日:1日前) ㊑E種

富山湾鮨クーポン

富山湾鮨は、おかげさまで10周年。



■設定期間:2021年12月1日～2022年3月31日　■除外日:日曜日、各店舗の休日、12月29日～1月5日
■有効期間:最終旅程表記載日より3日間有効(但し、利用は3月31日まで)
■引換場所:富山駅構内 とやま観光案内所(クラルテ1階)
■利用方法:販売店でお渡しする最終旅程表を引換場所係員に提示し、富山湾鮨クーポンに引換えてご利用ください。
■旅行代金/おひとり

店舗申込限定　他社募集型企画旅行　単品不可　取消料B

富山湾鮨セットクーポン（おとな・こども）	3,500円
富山湾鮨一献(いっこん)セットクーポン（おとな(20歳以上)）	6,000円

●旅行代金に含まれるもの／〈富山湾鮨セットクーポン〉富山湾鮨(10貫、汁物)代、本企画限定で寿司1貫又は1ドリンクサービス等
〈富山湾鮨一献セットクーポン〉富山湾鮨(5貫、汁物)代、旬の地魚 刺身盛り合わせ、富山らしい酒の肴、富山の地酒(1合)、本企画限定で寿司1貫又は1ドリンクサービス等

〈富山湾鮨セットクーポン〉
※お客様ご自身で前日までに店舗へご予約いただくことをお勧めします。(前日までのご予約で1ドリンク又は寿司1貫等のサービスが付きます。)
※繁忙期、土曜日、祝日等予約がないとご利用いただけない場合があります。
〈富山湾鮨一献セットクーポン〉※前日までに必ずご自身で対象店舗へご予約ください。※20歳未満の方はご利用いただけません。

共通のご案内
※富山湾鮨セットクーポンと富山湾鮨一献セットクーポンはグループでおひとりずつお選びいただけますが、対象店舗が限られます。[販1]
※追加料理、お飲物は現地にてお支払いください。
※お店により定休日が異なります。定休日の場合は他の店舗にてご利用ください。また貸切等によりご利用いただけない場合があります。
※店舗の営業時間の短縮や定休日は予告なく変更になることがあります。
※他の割引内容等との併用・重複のご利用はできません。※最少受付人員:1名 ※最少催行人員:1名

販売店 ●BOXNo.29868 ●申込時に「BOXNo.29868」を手交のこと [販1]対象店舗はBOXNo.29868にて確認 ●MS要:お客様の当日の緊急連絡先

旅行企画・実施　三重交通株式会社(観光庁長官登録旅行業第1934号)
愛知県名古屋市中区錦1丁目7番2号 楠本第15ビル2階　(一社)日本旅行業協会正会員